

# 咸蛋黄批发厂家 大连咸蛋黄批发 回味源蛋类食品

产品名称	咸蛋黄批发厂家 大连咸蛋黄批发 回味源蛋类食品
公司名称	广州回味源蛋类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号
联系电话	13808894189 13808894189

## 产品详情

广州回味源蛋类食品有限公司实业坐落于全国有名的蛋鸭养殖基地，占地面积超15000平方米，咸蛋黄批发价格，毗邻白云机场和火车北站，大连咸蛋黄批发，拥有蛋源地与物流链区域优势。在我司你可以了解到：咸蛋黄厂家供应、咸鸭蛋蛋黄哪家好、咸鸭蛋蛋黄什么牌子好、咸蛋黄肉粽怎么做、肉粽咸蛋黄品牌、咸鸭蛋蛋黄生产厂家等的信息。

咸蛋黄怎么去腥？

- 1、将咸鸭蛋中的蛋黄取出。想要用到咸蛋黄，那么就需要先将蛋黄一个个取出来，这样才能将蛋黄的腥味去除。先将咸鸭蛋一个个都清洗干净，然后将咸鸭蛋打破，将其中的蛋白都倒出来，zui后将干净的蛋黄取出来放好即可。
- 2、蛋黄表面沾点白酒。将取出来的蛋黄一个个都摆放在锡纸上，然后往上面撒一些白酒，这样能让蛋黄表面的腥味变少，这样能一定程度上去除蛋黄的腥味，也是非常有效果的。白酒选用高度白酒，喷洒一些在蛋黄表面即可。咸蛋黄批发
- 3、蛋黄表面沾点柠檬汁。如果家中没有白酒的话，也可以用柠檬汁，也有去腥的功效，将柠檬汁洒在蛋黄表面，让柠檬的香味将蛋黄表面的腥味覆盖掉，这样也能让蛋黄吃起来更加自然。
- 4、一个个放在锡纸上。洒上白酒或者柠檬汁的蛋黄一个个摆放在锡纸上，这样能让蛋黄在烤箱中更好的将本身的腥味去除，这是非常好的。也是很容易将其中的腥味更好地去除的。咸蛋黄批发

5、放入烤箱烤5到6分钟即可。zui后将所有的蛋黄都放到烤箱中烤大概5到6分钟，这样能很好地将蛋黄的腥味去除掉，这样能让蛋黄的味道变得更美味。

广州回味源蛋类食品有限公司以“用新鲜绿色原料做回味源健康蛋类食品”为宗旨，采用合理科学的蛋制品工艺流程，先进的现代化设备设施，与严格的生产管理体系，联系我司你可以了解到：咸鸭蛋黄怎么选、咸蛋黄肉粽价格、点心咸蛋黄品牌、咸蛋黄酥厂家直供、咸蛋黄肉粽哪个品牌好、咸鸭蛋黄厂家供应、咸鸭蛋黄报价等的信息。

### 咸蛋黄炒云南小瓜的做法

材料：

云南小瓜2个，咸蛋3个，蒜蓉适量。

做法：

- 1.咸蛋去壳后蒸熟，切开把蛋黄取出，待蛋黄放凉后碾成咸蛋黄泥；
- 2.云南小瓜洗净后刮去部分粗糙的外皮，然后切成厚薄均匀的圆片；
- 3.热锅，下油，放入蒜蓉爆香，加入云南小瓜片，中火翻炒5分钟后（炒的过程中如果很干就加一点油，再干就加一点点水，不能放多），待瓜片开始出水、瓜肉变软了，加入盐，上盖煮2分钟后关火上碟；咸蛋黄批发
- 4.锅上油，放入放凉了的咸蛋黄泥，中火炒至蛋黄出现气泡，放入炒熟的小瓜拌匀即可。

### 烹饪技巧

云南小瓜的瓜肉含水量较多，所以在烹调过程中不用放太多水去烹调，放多了煮出来的瓜会出更多的水。而一直用中火炒瓜，是为了保持小瓜原本爽脆的口感，如果炒的时间不够而直接加水烹饪的话，那么口感会大打折扣。咸蛋黄批发

广州回味源蛋类食品有限公司以“用新鲜绿色原料做回味源健康蛋类食品”为宗旨，采用合理科学的蛋制品工艺流程，咸蛋黄批发厂家，先进的现代化设备设施，与严格的生产管理体系，联系我司你可以了解到：咸蛋黄肉粽哪个品牌好、咸鸭蛋黄厂家供应、咸鸭蛋黄报价、肉粽咸蛋黄价格、咸鸭蛋黄哪里有卖的、如何制作咸蛋黄粽子咸蛋黄、咸蛋黄厂家价格等的信息。

咸蛋黄的功效有：

1、氨基酸：在新鲜的鸭蛋中，而蛋黄中的脂肪由于与蛋白质结合在一起因此看不出含有油脂，而通过腌制一段时间后蛋白质会变性并与脂肪分离，而这个时候鸭蛋中的脂肪聚集在一起就成了蛋黄油。咸鸭蛋的蛋黄中含有大量的红黄色卵黄素及胡萝卜素，并且与蛋黄油溶在一起因此才会出现我们看到的红黄色。咸蛋出油是咸蛋已腌好的标志，可以说咸鸭蛋中的营养价值非常高，与新鲜的鸭蛋中所含有的营养并无多大的区别。咸蛋黄批发

2、鸭蛋含有磷脂、维生素A、维生素B2、维生素B1、维生素D、钙、钾、铁、磷等营养物质

3、鸭蛋中各种矿物质的总量超过鸡蛋很多，特别是身体中迫切需要的铁和钙在咸鸭蛋中更是丰富，对骨骼发育有善，并能预防贫血；

4、鸭蛋含有较多的维生素B2，是补充B族维生素的理想食品之一。咸蛋黄批发

咸蛋黄批发厂家-大连咸蛋黄批发-回味源蛋类食品(查看)由广州回味源蛋类食品有限公司提供。“咸蛋黄,蛋黄碎,海鸭蛋,咸蛋清,月饼蛋黄,熟咸蛋”就选广州回味源蛋类食品有限公司(www.egg88.com),公司位于:广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号,多年来,回味源坚持为客户提供好的服务,联系人:戴建国。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。回味源期待成为您的长期合作伙伴!